



# ENSIKLOPEDIA PRODUK PANGAN INDONESIA JILID 2

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

Tim Editor:

Winiati P Rahayu | Rindit Pambayun | Ardiansyah | Giyatmi | Umar Santoso



**Judul Buku:**

Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2  
Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia

**Tim Editor:**

Winiati P Rahayu (Institut Pertanian Bogor)  
Rindit Pambayun (Universitas Sriwidjaja)  
Ardiansyah (Universitas Bakrie)  
Giyatmi (Universitas Sahid)  
Umar Santoso (Universitas Gadjah Mada)

**Desain Sampul:**

Andrian Rizaldy Azhar

**Penata Isi:**

Ahmad Syahrul Fakhri, Alfiyandi

**Korektor:**

Fairuz Fajriah, S.TP  
Dwi M Nastiti  
Redaksi IPB Press

**Jumlah Halaman:**

568 + 16 halaman romawi

**Edisi/Cetakan:**

Cetakan 1, September 2018

**Diterbitkan pertama kali dalam bahasa Indonesia oleh:**

PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia) bekerja sama dengan  
PT Penerbit IPB Press

**PT Penerbit IPB Press**

Anggota IKAPI

Jalan Taman Kencana No. 3, Bogor 16128

Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: ipbpress@ymail.com

ISBN : 978-602-440-530-4

Dicetak oleh Percetakan IPB, Bogor - Indonesia  
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

© 2018, HAK CIPTA DILINDUNGI OLEH UNDANG-UNDANG

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh  
isi buku tanpa izin tertulis dari penerbit

4. KADDO BULO .....	76
5. KALUMPANG.....	81
6. KARAWO .....	86
7. KUE MAKSUBA.....	91
8. SATE BANDENG .....	96
9. SATE IKAN TANJUNG.....	106
<b>TEKNOLOGI PENGGORENGAN.....</b>	<b>115</b>
1. ALI AGREM .....	117
2. GEGETAS.....	122
3. JAGUNG MARNING .....	127
4. JAJE URE.....	132
5. JALABRIA.....	139
6. KEMBANG GOYANG.....	141
7. KERIPIK TAHU .....	147
8. REMPEYEK KACANG .....	151
9. TELUR GABUS KEJU .....	157
10. TEMERODOK.....	162
<b>PANGAN SEMI BASAH.....</b>	<b>169</b>
1. DODOL LIDAH BUAYA.....	171
2. KUE ASIDAH.....	179
3. MEUSEKAT .....	183
4. TIMBUNG .....	188
<b>TEKNOLOGI PENGERINGAN .....</b>	<b>195</b>
1. <i>BREAKFAST</i> SORGUM .....	197
2. BUBUR MELAYU .....	203
3. DENDENG BATOKOK.....	210



# DENDENG BATOKOK

Muhammad Fajri Romadhan  
(PATPI Cabang DKI Jakarta)

Nama lain : Dendeng balado

Pangan khas : Sumatera Barat

Aspek teknologi : Teknologi pengeringan

## DESKRIPSI

Dendeng batokok adalah salah satu makanan tradisional dari Sumatera Barat yang memiliki citarasa yang khas. Berbeda dari proses pembuatan dendeng secara umum yang menggunakan kadar gula tinggi, dendeng batokok menggunakan gula dalam jumlah yang sedikit sehingga kalori yang dihasilkan dari dendeng batokok lebih rendah dibandingkan kalori dari daging dendeng pada umumnya. Cara pembuatan dendeng daging dapat dilakukan dengan tiga cara, yaitu pengeringan dengan dijemur pada sinar matahari, pengeringan dengan oven dan pengeringan dengan cara pengasapan. Dendeng batokok dapat dibuat dengan cara pengeringan dengan pengasapan, sehingga daging dendeng yang dihasilkan mempunyai citarasa yang khas dan mempunyai masa simpan yang cukup panjang. Batokok dalam bahasa Indonesia artinya dipukul-pukul (ditokok), jadi pembuatan dendeng batokok dengan cara dipukul-pukul dengan batu atau alat pemukul lainnya ketika proses pengeringan berlangsung.

## BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

Daging sapi segar dan rempah-rempah seperti bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai keriting, daun salam dan daun jeruk merupakan bahan utama dari pembuatan dendeng batokok. Dendeng batokok selain menggunakan

daging sapi juga dapat digunakan daging kerbau. Daging kerbau mempunyai serat daging yang lebih kasar dan tekstur lebih liat daripada daging sapi. Ciri khas daging kerbau tersebut menjadikan daging kerbau juga cocok untuk dijadikan dendeng batokok, karena pada saat pembuatannya akan dilakukan proses penumbukkan pada daging tersebut. Pemberian rempah-rempah pada daging akan memperpanjang umur simpan produk dendeng. Rempah-rempah ditambahkan pada dua tahap, yaitu pada saat perebusan daging dan pada saat proses pemasakan dendeng batokok.

## PROSES PRODUKSI

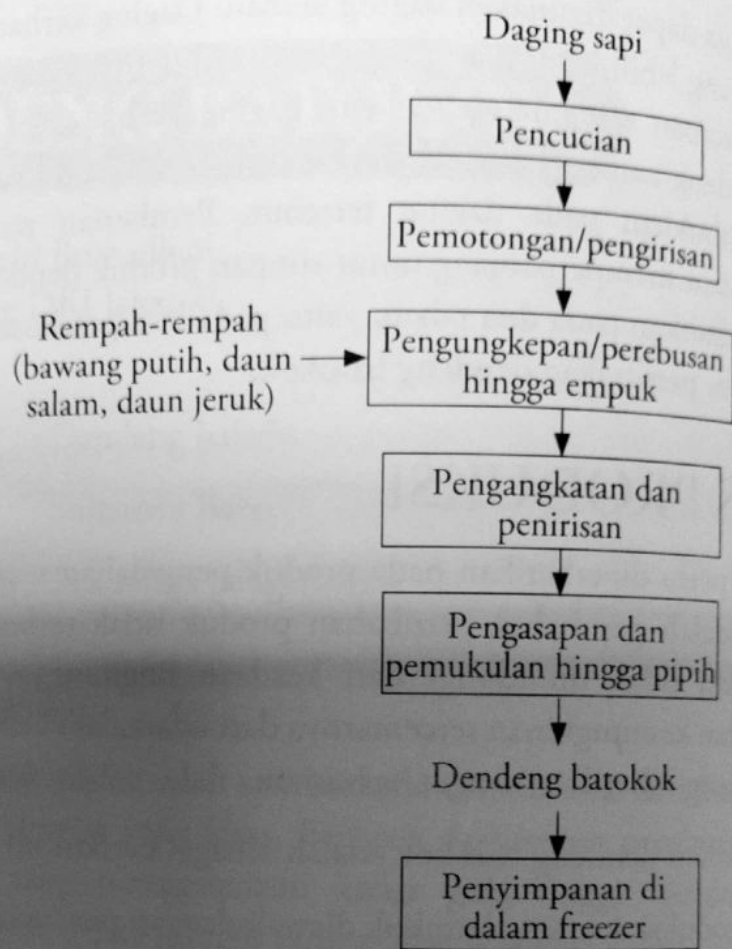
Hal-hal yang perlu diperhatikan pada produk pengolahan secara tradisional diantaranya adalah perubahan-perubahan produk tidak terkontrol, produk yang dihasilkan tidak dilindungi dari keadaan lingkungan seperti suhu, kelembaban dan kemungkinan tercemarnya dari udara, lalu bentuk dan mutu dari produk yang dihasilkan sangat bervariasi.

Proses pengolahan dendeng batokok adalah sebagai berikut ini (Gambar 1):

1. Proses produksi dendeng batokok diawali dengan pencucian daging, lalu dilanjutkan dengan pengirisan dengan ketebalan sekitar 5 mm.
2. Selanjutnya daging yang telah diiris diungkep atau direbus dengan menggunakan rempah-rempah
3. Daging dikeringkan dengan pengasapan sambil dipukul-pukul sampai mencapai kadar air sekitar 25%.

Ilustrasi produk dendeng batokok dapat dilihat pada Gambar 2





Gambar 1 Diagram alir pembuatan dendeng batokok



Gambar 2 Dendeng batokok

## CARA KONSUMSI

Dendeng batokok biasanya dikonsumsi menjadi lauk pelengkap makanan utama masyarakat Indonesia seperti nasi. Dendeng batokok biasanya digoreng dengan minyak panas sampai agak kering dan dicampurkan dengan bumbu balado. Berikut cara penyajian dendeng batokok:

1. Daging dendeng yang sudah dikeringkan atau jika berasal dari *freezer* maka daging di *thawing* terlebih dahulu.
2. Daging digoreng dengan minyak panas sampai agak kering dan ditiriskan.
3. Bumbu bawang merah, tomat, cabai rawit, cabai keriting direbus hingga bau cabai tidak menyengat lagi dan selanjutnya digiling kasar.
4. Minyak goreng dipanaskan dan bumbu yang telah digiling dimasukkan dan ditambahkan air rendaman asam jawa, gula, dan garam.
5. Setelah bumbu matang, daging dendeng batokok dimasukkan, diaduk rata dan ditiriskan.

Penambahan bumbu rempah pada proses penyajian dendeng batokok dapat memperpanjang umur simpan. Dengan proses pengemasan yang baik daging dendeng dapat disimpan selama 4–6 bulan. Jika kemasan sudah terbuka, maka umur simpannya tidak sampai 1 bulan.

## KOMPOSISI GIZI

Komposisi zat gizi yang terkandung dalam 100 gram daging sapi dan 100 gram dendeng daging sapi disajikan dalam Tabel 1. Dibandingkan dengan daging sapi, pada produk dendeng akan terjadi peningkatan kadar protein, kalium, fosfor, dan zat besi (per berat basah), hal ini sejalan dengan menurunnya kandungan air yang akan meningkatkan rasio bahan lainnya. Komposisi asam amino esensial dalam daging sapi dapat terlihat dalam Tabel 2.



Tabel 1 Komposisi daging sapi dan dendeng daging sapi per 100 g bahan

Komponen	Daging sapi	Dendeng daging sapi
Protein (g)	18,8	55
Lemak (g)	14	9
Kalsium (mg)	11	30
Fosfor (mg)	170	370
Besi (mg)	2,8	5,1
Air (g)	66	25

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1981)

Tabel 2 Komposisi asam amino essensial daging sapi

Jenis Asam Amino Essensial	Kadar (g/100g N)
Histidin	21
Isoleusin	28
Leusin	49
Lisin	52
Metionin+Sistin	23
Phenilalanin + Tirosin	45
Threonin	27
Triptofan	7
Valin	30

Sumber: Kinsman *et al.* (1994)

## PENGEMBANGAN PRODUK

Pengembangan produk dendeng batokok dilakukan dengan memodifikasi pada saat proses penyajiannya. Dendeng batokok dapat digunakan sebagai bahan baku untuk pembuatan dendeng balado, dendeng lado hijau, dan dendeng saus pedas. Produk yang banyak dijual dipasaran adalah produk yang siap dikonsumsi, sedangkan produk yang dijual dalam bentuk kemasan plastik jarang ditemukan. Pada produk yang disimpan dalam bentuk kemasan plastik atau aluminium foil dapat bertahan sampai 6 bulan masa penyimpanan.



## REFERENSI

- Kinsman DM, Kotula AW, Breindenstein BC. 1994. *Muscle Food, Meat, Poultry and seafood Technology*. London: Chapman and Hall.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.